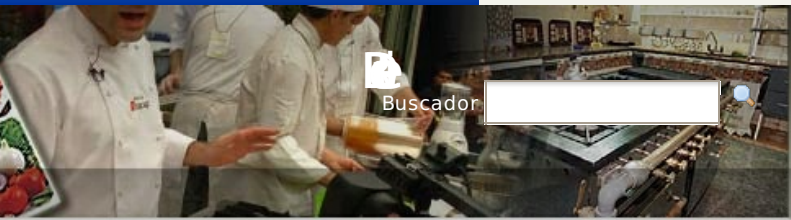




Recetas de Cocina. Trucos e información sobre Gastronomía

[Home](#) [Lista de Tags](#) [Subscribirse](#)



Buscador

Recetas de cocina fáciles

¿Buscas buscar recetas de cocina? Consigue Mejores Resultados con ASK www.Ask.com

Publicado por [bloggerredas](#) 4 Octubre 2010

[Sin Comentarios](#)

Recetas de cocina fáciles

Sigue el paso a paso de las recetas que más gustes, en Utilísima! Utilissima.com/Recetas-faciles

Want to Buy Phentermine?

Your Phentermine replacement. Free Shipping on Orders Over \$99 FastinSales.com

2 Day Diet Japan lingzhi

2 Day Diet fast shipping. Trusted source. Shop smart. www.netnutri.com

Cod Liver Oil Warning

Cod liver oil may contain mercury and PCB. Learn more before you buy! www.siberiantigernaturals.com



Con el nuevo producto mágico de Findus, el principal factor negativo al momento de hacer una rica tortilla casera con patatas y cebollas, ya no representará ningún problema. Estamos hablando del tiempo por supuesto, el cual se tornaba tedioso, y largo para cocinar este plato. El nuevo [Findus Verdeliss Patata y Cebolla Ponchadas](#), realizado en base a ingredientes totalmente naturales: patatas, cebollas y aceite de girasol.

Para la preparación de este gran producto Findus lava cuidadosamente las verduras, corta las patatas en finas láminas, y las cebollas en trocitos bien pequeños. Luego ambas son sumergidas en un suave aceite de girasol y cocinadas a fuego lento, lo cual da como resultado la mejor mezcla para realizar una tortilla. Además esta preparación es sometida a un congelamiento para que al llegar a los hogares, lo haga con todo su sabor y sus propiedades nutricionales intactas.

[Comparte este artículo](#)

[Continúa leyendo...](#)

Tags: [Findus](#), [Nuevo Producto](#), [tortilla](#)

[Deja tu Comentario...](#)

El Blog para los expertos de la Cocina.

El Blog para los expertos de la Cocina. Aquí encontrarás las últimas novedades de las ferias de alimentación, los mejores trucos de cocina y las más deliciosas y prácticas recetas de cocina. Aprende a cocinar de la forma más fácil y divertida, con artículos y reportajes que te guiarán paso a paso. Vídeos de Cocina, recetas y trucos.

Pasa y disfruta con nosotros!

El Blog para los expertos de la Cocina.

Escribe tu email:

[Subscribirse](#)



El Blog para los expertos de la Cocina.

- [Caldo de verduras especial para dietas](#)
- [Como hacer una cheese cake](#)
- [Tapas para empanadas super rápidas](#)
- [Hamburguesas de pollo](#)
- [Torta de banana y nueces para diabéticos](#)
- [Como hacer un lomo relleno](#)

Not Found

The requested URL /share-ht/jedis/ad_tpl.php w

Additionally, a 404 Not Found error was encountered

Anuncios Google **rolaías de E**

Receta cocina

iCocinar es fácil con esta Barra de Recetas de cocina!
Recetas.alot.com

Recetas y Cocina

Comida mexicana, trucos de cocina. Postres, platos y entradas.
www.terra.com

Vota ahora en KnorrSabor

iPodrías ganar U\$S100 por día, y U\$S1,000 al finalizar el concurso!
KnorrSabor.com

US-Intl Rx Drug Labeling

Join Reg. Authorities from Global Regions to Discuss Key Labeling
www.diahome.org

Buy ClalisOnline

\$2.39/5mg. Without Prescription. Free Worldwide Delivery
canadadrugs29.has.it

Publicado por [bloggerredas](#) 28 Septiembre 2010

[Sin Comentarios](#)



Innovadora. Distinta. Y, sobre todo, fuera de lo común. En lo que respecta a la gastronomía es muy difícil crear algo nuevo y más conseguir que eso sea apreciado como arte. Porque una tienda de comestibles puede tener productos raros o exquisitos pero de ahí a pasar la barrera, llamar la atención, es una tarea verdaderamente complicada. Pero bueno, un negocio de Berlín inaugurado este mes, ha logrado gracias a una idea tan simple como efectiva, todo lo que marcamos como muy dificultoso. Para marcar un rasgo de distinción con el resto de las tiendas, organizaron sus productos alrededor de recetas. En [Kochhaus](#) (Casa de la Cocina) no existen las habituales secciones de verduras, frutas, carne o pescado, sino que cada mostrador agrupa los ingredientes necesarios para un plato, con la correspondiente fórmula impresa para hacerlo y un vino que maride bien con el mismo. Wow.

Como un libro de cocina en tres dimensiones o en formato real (es eso en realidad), la tienda tiene un total de 20 propuestas, y cada semana renueva unas tres o cuatro. Los alimentos se pueden comprar [en porciones para dos, cuatro o seis personas](#), y cada receta incluye el coste total por persona. Éste puede oscilar entre los 2,70 euros de una pasta a los 9,50 de un pescado.

[Comparte este artículo](#)

[Continúa leyendo...](#)

- [El apio, propiedades y recetas](#)
- [Pechugas de pollo rellenas - Cocina de Francia](#)
- [MacDonald's un éxito empresarial](#)
- [Dieta reduce kilos](#)

sat el en

- [albahaca atún azucar](#)
- [berenjena caldo](#)
- [cebolla cebollas](#)
- [chocolate chocolate](#)
- [blanco Comidas](#)
- [comino con pescados](#)
- [cordero Diabéticos](#)
- [edulcorante Facil](#)
- [hortalizas huevos](#)
- [langosta leche](#)
- [legumbres limon](#)
- [manteca merengue](#)
- [Microondas papa](#)
- [papas pechuga de](#)
- [pollo pimienta](#)
- [pimiento pollo](#)
- [porotos postre](#)
- [Postres Varios queso](#)
- [Receta](#)
- [Repostería salmón](#)
- [Sopa Sopas tomates](#)
- [tortilla Verduras yogur](#)
- [zanahoria](#)

solucí trA

- [Una receta típica que nunca nos fallará](#)
- [El atún a la sidra, plato de los dioses](#)
- [Pastas a la napolitana, un placer bien italiano](#)
- [Hoy, almejas con una rica salsa verde...](#)
- [Manjar del cielo: el rosbif a la mostaza](#)
- [La mejor receta de Navarra: estofado de buey](#)
- [A disfrutar con la tarta de queso y aceitunas](#)
- [San Francisco, un trago muy muy sabroso](#)
- [Milanesa a la Napolitana, una fiesta de sabor típica de las tierras argentinas](#)
- [Un trago para resucitar el cuerpo](#)

Not Found

The requested URL /share-ht/jedis/ad_tpl.php w

Additionally, a 404 Not Found error was encoun

slap slapC

 Publicado por [bloggerredas](#)  26 Septiembre 2010

 [Sin Comentarios](#)



Generalmente, otorgamos la posibilidad de cocinar y preparar recetas y platos realmente deliciosos. Pero esta vez vamos a ir por un camino bien distinto, vamos a darles una lista de cinco platos totalmente repugnantes y ustedes elegirán cual es que más náuseas les causa. Porque esta bien claro que el planeta es grande y para gustos no hay nada escrito. Así que de tanto ver y observar uno puede toparse con recetas verdaderamente asquerosas...

1- Murciélago a la parrilla: En Indonesia, Tailandia o Vietnam podés comerte un rico murciélago. Quienes lo han probado aseguran que tienen un sabor a piel chamuscada y un olor fuerte, pero que con mucho ajo, y valentía ni lo notás...

 [Comparte este artículo](#)

 [Continúa leyendo...](#)

 [Deja tu Comentario...](#)

al aza
ala

al aza

 Publicado por [bloggerredas](#)  24 Septiembre 2010

 [Sin Comentarios](#)



Todos sabemos que un buen guisado español debe contener arroz. Este es un ingrediente básico e indispensable para nuestra gastronomía. Por eso, a continuación desarrollaremos un plato delicioso si los hay: "Arroz a la Ampurdanesa". Prepararé la cuchara, el tenedor y el cuchillo que la mesa ya está servida...

"Arroz a la Ampurdanesa", es un estilo particular de preparación del arroz típico de esta preciosa comarca catalana. Es famoso por la utilización de setas (una variedad del hongo). Las que mejor se pueden emplear son las que en Cataluña llaman "rovellons", que en castellano significa "lactario color sangre". Estas setas pueden encontrarse fácilmente, fuera de temporada, en lata.

 [Comparte este artículo](#)

 [Continúa leyendo...](#)

 [Deja tu Comentario...](#)

al final del episodio

 Publicado por [bloggerredas](#)  22 Septiembre 2010

 [Sin Comentarios](#)



Un súper clásico en lo que son los postres es sin duda el cheesecake de frutillas, y eso no significa que no sea uno de los mas ricos que existen, y uno de los mas sencillos ya que no requiere cocción. Además para unos invitados tradicionales o mas conservadores, que mejor que hacer un postre de estas características que sabemos de antemano que les gustará a todos, y nadie lo rechazará cuando lo ofrezcamos en la mesa.

Los ingredientes que utilizaremos para la preparación de este típico postre son, 200 gramos de galletitas de miel, 100 gramos de manteca blanda, 4 claras, 120 gramos de azúcar, 500 gramos de queso crema, 100 centímetros cúbicos de crema de leche, 7 gramos de gelatina sin sabor, ralladura de 1 mandarina, esencia de vainilla, y 200 gramos de frutillas.

 [Comparte este artículo](#)

 [Continúa leyendo...](#)

 [Deja tu Comentario...](#)

si te los regalamos
si lo fides

 Publicado por [bloggerredas](#)  20 Septiembre 2010

 [Sin Comentarios](#)



¿Cómo quedar bien con importantes invitados? ¿Cómo hacer feliz a la familia? ¿Cómo agasajar a nuestro jefe? ¿Cómo conquistar a un hombre? Estas preguntas son muy comunes en cualquier mujer. Lo cierto es que todas estas preguntas, inquietudes o dudas se contestan con una sola respuesta: con la comida. Esta, sin dudas es clave para lograr cualquier objetivo que nos pongamos. La comida es un arma fundamental que podremos utilizar en cualquiera de los casos enumerados anteriormente.

Para lograr nuestro objetivo, tenemos dos opciones, dos caminos bien diferentes, pero efectivos por igual si los empleamos con total eficacia. Podemos optar por salir a un restaurante u otro sitio para degustar los mejores platos, ya sea a la hora del almuerzo o de la cena. Si decidimos ir a cenar afuera, lo ideal es innovar, o bien elegir un lugar realmente bonito, con buena vista o con lujos a la vista. ¿Buenas opciones? Un lugar a la orilla del mar, la comida étnica, o de otros países siempre.

 [Comparte este artículo](#)

 [Continúa leyendo...](#)

Tags: [Cocina](#), [Consejos](#), [Facil](#), [Recetas](#)

 [Deja tu Comentario...](#)

seri redA solucí tA

g nu a sai carg etrei lac drop IE

 Publicado por [bloggerredas](#)  18 Septiembre 2010

 [Sin Comentarios](#)

p nos atsgal y ol lq :na oen

 Publicado por [bloggerredas](#)  16 Septiembre 2010

 [Sin Comentarios](#)

se ratuq arap ,eraC el tuor IE

 Publicado por [bloggerredas](#)  14 Septiembre 2010

 [Sin Comentarios](#)


etratsab lor nu re ,sañtsac sal

 Publicado por [bloggerredas](#)  11 Septiembre 2010

 [Sin Comentarios](#)

teæR i


BY FEEDBURNER

roc elbi tap  B

i sops iD